

Kochkurse 2021

*Selbst tun, nicht nur zuschauen
Neue Leute kennenlernen, Spaß haben
Kleine Gruppe,
viel Gelegenheit zum Lernen und Austauschen
Ausgezeichnet essen
Unkomplizierte, lockere Atmosphäre
Auch als Geschenkgutschein*



*Kochkurs mit der Schreinerei Weckerle, Konstanz
Links im Bild
Heinz-Josef Diestel*

Kochkurse veranstalten wir schon seit 2007. Wir öffnen damit gerne unsere Tür für einen Blick „hinter die Kulissen“ und ermöglichen Ihnen, viele neue Kenntnisse zu erwerben, Erfahrungen zu sammeln, sich mit anderen auszutauschen oder neue Kontakte zu knüpfen. Im Rahmen der „Miniköche“ bemühen wir uns auch, bei Kindern und Jugendlichen das Interesse an Lebensmitteln und Küche zu wecken und zu fördern. Gerne bilden wir in Küche und Service Auszubildende aus. Viele „ehemalige“ Teilnehmer finden sich in anderen Kochkursgruppen wieder neu zusammen, sind über die Zeit Freunde geworden.

Unser Konzept bis Februar 2020

Wir bieten 3 Möglichkeiten für Kochkurse an:

„Klassische Kochkurse“ finden am Samstag oder Sonntag ab 09:00 Uhr statt (Ende gegen 14:30 Uhr) und haben immer ein definiertes Thema. Die Gruppe ist klein und umfasst maximal 6 Teilnehmer. Der Preis ist € 95,- /Person. Im Preis eingeschlossen sind die Kosten für den Kurs, ein 4-Gang-Menü, ein Heißgetränk, Mineralwasser nach Bedarf und je 0,1 l Wein weiß und rot. Ebenfalls stellen wir die Schürze und natürlich alles Arbeitsmaterial zur Verfügung. Die Teilnehmer machen sich während dem Kurs selbst Notizen zu den Punkten oder Rezepten, die ihnen wichtig sind.

Die aktuell frei verfügbaren Termine, Themen und Plätze können Sie bei uns erfragen oder auf unserer homepage finden, die regelmäßig aktualisiert wird.

Den klassischen Kochkurs können Sie auch als **„Kochkurs mit der eigenen Gruppe“** gestalten. In Abstimmung mit Herrn Diestel definieren Sie selbst Termin und Thema. Hier liegt die Teilnehmerzahl ebenfalls bei 6 Personen und der Preis ist derselbe wie bei den klassischen Kochkursen.

Kochkurse können bis maximal eine Woche vor Termin storniert werden. Wenn sie innerhalb der Woche vor Beginn des Kurses kurzfristig storniert werden, müssen wir 80 % des Preises an Sie berechnen, außer wenn Sie selbst oder wir den Platz noch anderweitig vergeben können.

Dritte Variante sind **Kochevents mit der eigenen Gruppe als größerer Gruppenkochkurs**. Hier haben Sie mit Ihrer Gruppe (Firma, Abteilung o.ä.) ab ca. 15 Personen bis maximal 28 Personen das gesamte Fährhaus (Küche und Restaurant) für sich allein. An verschiedenen Stationen sind Aktivitäten möglich wie Kochen in der Küche, Mixen von Cocktails (auch alkoholfrei) an der Theke, „Schnupperbar“, Käseverkostung, Weinverkostung und vieles mehr.

Jeder Teilnehmer/jede Teilnehmerin wechselt nach einer gewissen Zeit (meist ca. 25 Minuten) von einer Station zur anderen und kann so alle Erfahrungen sammeln. Am Ende setzt sich die Gruppe zum gemeinsamen Essen und zur Abendgestaltung zusammen.

Kochevents werden gern zur Teambildung verwendet; auch schön als Alternative zur klassischen Weihnachtsfeier.

Unser Konzept für 2021

Ab Herbst 2021 planen wir, nach aktuellem Stand, ausschließlich das Konzept „Kochkurs mit der eigenen Gruppe“ durchzuführen. Hier sollten sich 6 Personen finden, die zum gleichen Haushalt gehören oder befreundet sind, entsprechend den jeweils aktuellen Vorschriften. Alle Personen sollten getestet (oder geimpft) sein, so wie auch unsere Mitarbeiter/innen und wir getestet bzw. geimpft sind. Nur so ist ein entspanntes Miteinander aus heutiger Sicht möglich. Der Kurs startet nicht später als 08:45 Uhr und die Vorbereitungen sind bis etwa 12:00 Uhr abgeschlossen. Danach setzt sich die Gruppe gemütlich zum Essen zusammen. Normalerweise betreten auch Kochkursteilnehmer unsere Lager und Kühlräume, was natürlich im Moment nicht möglich ist.

Anders als sonst, richtet nur Herr Diestel die Teller für die Kochkursteilnehmer an und serviert den Teilnehmern in unserem kleinen Nebenraum, der „Fährstube“, ab ca. 12:15 Uhr die Gänge. Unser Service kümmert sich um Getränke für die Kochkursgruppe.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Bitte kontaktieren Sie zur Absprache Herrn Heinz-Josef Diestel.

telefonisch unter +49 7531 36 16 76 3
per e-mail: info@staaderfaehrhaus.de



Kochkurs 'Meerestiere'



Kochkurs 'Meerestiere'



Kochkurs Fleisch 'Lamm und Rind', ein Gläschen Prosecco ist gerne dabei ...



Teller anrichten durch die Kursteilnehmer selbst. Im Hintergrund unser kleiner Nebenraum, inzwischen sehr viel schöner möbliert, der für maximal sechs Personen auch als Gastraum genutzt werden kann.